

## White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (38.5%)	75 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (23.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Southern Cross	25 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Southern Cross	25 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Souther Cross	15 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka Słodkiej Pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------------------	------	-----------	-------